Operators Manual

Installation, Operation & Service

Skillets

OPEN BASE & MODULAR GAS SKILLETS-

POÊLE À FRIRE AU GAZ

MODELS / MODÈLES:

SGL-30-TR SGM-30-TR
SGL-40-TR SGM-40-TR

Cleveland
Enodis

1333 East 179th St., Cleveland, Ohio, U.S.A. 44110

Phone: (216) 481-4900 Fax: (216) 481-3782
Visit our web site at www.clevelandrange.com

SE95033

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPOURS OF LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

WARNING

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

IMPORTANT

THE FOLLOWING POINTS ARE TO ENSURE THE SAFE INSTALLATION AND OPERATION OF THIS EQUIPMENT:

ENSURE ALL GAS AND ELECTRICAL SUPPLIES MARCH RATING PLATE AND ELECTRICAL STICKERS.

OBSERVE ALL CLEARANCE REQUIREMENTS.

DISCONNECT THE ELECTRICAL POWER SUPPLY TO THE APPLIANCE BEFORE CLEANING OR SERVICING UNIT.

ONLY QUALIFIED SERVICE TECHNICIANS SHOULD REPAIR THIS UNIT.

THE INSTALLATION AND CONNECTION MUST COMPLY WITH LOCAL CODES, OR IN THE ABSENCE OF LOCAL CODES, WITH CAN/CGA-B149 INSTALLATION CODE OR WITH THE NATIONAL FUEL GAS CODE, ANSI Z223.1 - LATEST EDITION.

POST IN A PROMINENT LOCATION, INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE USER SMELLS GAS. THIS INFORMATION SHALL BE OBTAINED BY CONSULTING YOUR LOCAL GAS SUPPLIER.

THE APPLIANCE AND ITS INDIVIDUAL SHUT OFF VALVE MUST BE DISCONNECTED FROM THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM DURING ANY PRESSURE TESTING OF THAT SYSTEM AT TEST PRESSURES IN EXCESS OF 1/2 PSIG. (3.45 KPA).

THE APPLIANCE MUST BE ISOLATED FROM THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM BY CLOSING ITS INDIVIDUAL MANUAL SHUT OFF VALVE DURING ANY PRESSURE TESTING OF THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM AT TEST PRESSURES EQUAL TO OR LESS THAN 1/2 PSIG. (3.45 KPA).

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS RANGER OU EMPLOYER DE L'ESSENCE OU TOUT AUTRELIQUIDE OU VAPEUR INFLAMMABLE À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

AVERTISSEMENT

L'INSTALLATION, L'AJUSTEMENT, LA MODIFICATION, LE SERVICE OU L'ENTRETIEN NON CONFORMES PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES, BLESSURES OU PERTES DE VIE. LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL D'INSTALLATION, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET APPAREIL.

IMPORTANT

AFIN D'ASSURER UNE INSTALLATION ET UN FONCTIONNEMENT SÉCURITAIRES DE CET APPAREIL, LES POINTS SUIVANTS DOIVENT ÊTRE SUIVIS:

S'ASSURER QUE LES ALIMENTATIONS DE GAZ ET ÉLECTRIQUE SONT IDENTIQUES ÀUX INDICATIONS SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE ET SUR LES ÉTIQUETTES ÉLECTRIQUES.

OBSERVER TOUS LES DÉGAGEMENTS EXIGÉS.

DÉBRANCHER L'ALIMENTATION DU COURANT ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER OU DE LE RÉPARER.

LES RÉPARATIONS DEVRAIENT ÊTRE EFFECTUÉES SEULEMENT PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

L'INSTALLATION ET LE RACCORDEMENT DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX CODES LOCAUX, OU EN L'ABSENCE DE CODES LOCAUX, AU CODE D'INSTALLATION CAN1 B149 OU AU CODE NATIONAL DE GAZ, ANSI Z223.1 - DERNIÈRE ÉDITION.

LES DIRECTIVES À SUIVRE SI UNE ODEUR DE GAZ SE MANIFESTE DOIVENT ÊTRE AFFICHÉES DANS UN ENDROIT EN VUE. CES DIRECTIVES PEUVENT ÊTRE OBTENUES CHEZ VOTRE FOURNISSEUR LOCAL DE GAZ.

CET APPAREIL ET SA SOUPAPE D'ARRÊT INDIVIDUELLE DOÎVENT ÊTRE DÉBRANCHÉS DES CONDUITS D'ALIMENTATION DE GAZ DURANT TOUTE VÉRIFICATION DE PRESSION DE CE SYSTÈME, À DES PRESSIONS SUPÉRIEURES À ½ LB/PO² [3.45 KPA].

CET APPAREIL DOIT ÊTRE ISOLÉ DU SYSTÈME D'ALIMENTATION DE GAZ EN FERMANT

SASOUPAPE MANUELLE INDIVIDUELLE, DURANT TOUTE VÉRIFICATION DE PRESSION DE CE SYSTÈME, À DES PRESSIONS ÉGALES OU INFÉRIEURES À ½ LB/PO² [3.45 KPA].

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

GENERAL INFORMATION

The serial plate is located directly behind the upper front panel (right side). For easy access, remove the 2 screws securing the upper front panel and hinge the lower front panel downwards. Gas type, burner ratings and electrical requirements are stated on the plate.

1. Damage Check: Check carton or crate for possible damage incurred in shipping. After carefully uncrating, check for 'concealed' damage. Report any damage immediately to your carrier.

2. All units are protected with fuses which are located inside the service box. For easy access, hinge front panel downwards.

3. The correct type of gas for which the unit was manufactured is noted on the rating plate, and this type of gas must be used.

4. A pressure tap is supplied with each unit and is installed on the manifold. The gas pressure must be checked when unit is installed, to ensure unit gas pressure is the same as specified on the rating plate. For access to the pressure tap, remove front panel, turn power switch to the 'OFF' position as a precaution and hinge front panel downwards. The pressure tap is located behind the front shield. If necessary, pressure adjustments can be made at the pressure regulator which is installed on the manifold. For easy access to the pressure regulator, view along left side of unit from underneath. Once pressure test is completed, turn power switch and thermostat to the 'OFF' position. Raise lower front panel back into position.

5. Have a qualified gas technician check the gas pressure to make certain that existing gas facilities (meter, piping, etc.) will deliver the BTU's of gas required at the unit with no more than 1/2" water column pressure drop. When checking pressure, be certain that all the equipment on the same gas line is turned to the 'ON' position.

6. Make certain that new piping, joints and connections have been made in a clean manner and have been purged, so that piping compound, chips, etc., will not clog valves and/or controls. Use pipe joint sealant that is approved for use with liquefied petroleum gas.

7. WARNING: Always check gas connections for leaks using soap solution or similar means. DO NOT CHECK WITH AN OPEN FLAME.

INSTALLATION CLEARANCES

This unit must be installed in accordance with the following clearances in order to provide proper operation and servicing of the appliance. Also, it is recommended that unit be installed with sufficient clearances to provide for proper cleaning and maintenance. Minimum clearances are 0" for the sides and 6" (152mm) from back to adjacent combustible walls. Zero clearance is required from non-combustible surfaces. Certified for installation on combustible floor.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. Carefully remove unit from carton or crate. Remove any packing material from unit.

2. A protective material has been applied to the stainless steel panels.

   NOTE: This material must be removed immediately after installation, as heat will melt the material and make it difficult to remove.

3. These units must be installed under an adequate ventilation system. Refer to the sections titled VENTILATION and AIR SUPPLY for further instructions.

4. Comply with clearances stated on the specification sheet. Ensure there is sufficient

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

La plaque signalétique est placée juste à l'arrière du panneau avant supérieur (côté droit). Pour un accès facile, enlever les deux vis immobilisant le panneau avant supérieur et pivoter le panneau avant inférieur vers le bas. Les informations telles que le type de gaz, capacités des brûleurs et exigences électriques sont indiquées sur la plaque.

1. Vérification des dommages: Vérifier si l'emballage a été endommagé durant le transport. Après avoir soigneusement déballé l'appareil, vérifier s'il y a des dommages "cachés". Signaler immédiatement tout dommage au transporteur.

2. Tous les appareils sont protégés par fusibles qui sont situées à l'intérieur de la boîte de service. Pour y accéder, pivoter le panneau avant vers le bas.

3. Cet appareil fut conçu pour être utilisé avec un type de gaz spécifique tel qu'indiqué sur la plaque signalétique. Seul ce type de gaz doit être utilisé.

4. Une valve d'accès pour mesure de pression est incluse avec l'appareil et est installée au collecteur de gaz. La pression de gaz doit être vérifiée lorsque l'appareil est installé afin de s'assurer qu'elle est identique à la pression de gaz spécifiée sur la plaque signalétique. Pour accéder à la valve d'accès, tourner le commutateur de courant à la position "OFF" par mesure de précaution, et pivoter le panneau avant vers le bas. La valve d'accès est située à l'arrière de l'écran avant. Si nécessaire, faire les ajustements de la pression au régulateur de pression qui fait partie du collecteur de gaz. Pour accéder au régulateur de pression, regarder le long du côté gauche, sous l'appareil. Après que le test de pression est complété, tourner le commutateur de courant et le thermostat à la position "OFF". Relever le panneau avant à sa position normale.

5. Faire vérifier la pression de gaz par un technicien qualifé afin de s'assurer que l'entrée de gaz existante (régulateur, tuyauterie, etc.) est adéquate pour les BTU de gaz requis pour l'appareil, avec une baisse de pression maximum de ½" de colonne d'eau. En vérifiant la pression, s'assurer que tout autre équipement sur la même ligne est à la position "ON".

6. S'assurer que la nouvelle tuyauterie, les joints et raccordements sont installés correctement et ont été purgés afin que les veilleuses, soupapes et/ou contrôles ne puissent être obstrués par des particules ou du composé. Utiliser un produit de scellement approuvé pour utilisation avec du gaz liquide.

7. MISE EN GARDE: Toujours vérifier s'il y a des fuites au raccords utilisant une solution savonneuse ou autres moyens similaires. NE PAS VÉRIFIER AVEC UNE FLAMME NUE.

DÉGAGEMENTS À L'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé suivant les dégagements suivants afin de permettre le fonctionnement et les réparations. Aussi, il est recommandé que l'appareil soit installé avec suffisamment de dégagement pour permettre l'entretien et le nettoyage. Les dégagements minimum sont 0" sur les côtés et 6" à l'arrière près de murs combustibles. Aucun dégagement requis près de surfaces non-combustibles. Certifié pour installation sur plancher combustible.

DIRECTIVES D'INSTALLATION

1. Retirer l'appareil de son emballage et enlever tout matériel de protection.

2. Une pellicule protectrice a été appliquée sur les panneaux en acier inoxydable. NOTE: Le matériel de protection doit être enlevé immédiatement après l'installation car la chaleur le fera fondre et il sera difficule de l'enlever.

clearance between skillet and back wall. Check for overhead clearance to accommodate for hinged cover when in the raised position.

5. Level skillet by means of adjustable stainless steel feet. Use a spirit level and level unit four ways; across front and back and down left and right edges. Securely anchor the adjustable feet to the floor and seal joints with a silicone sealant.

6. FOR YOUR SAFETY: Keep the appliance area free and clear of combustible materials.

ELECTRICAL CONNECTION

A cord and plug is supplied on each unit, 120 volts, single phase, 1.0 amps.

WARNING
Electrical Grounding Instructions

This appliance is equipped with a three prong (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

A separate 15 amp service must be provided. For 120V usage, each skillet is electrically equipped with a cord set with a three prong plug which fits any standard 120 volt three prong grounded receptacle.

When a unit is ordered and built for 208/240 volt, the supply line must be connected to the wiring terminations located inside the terminal box. For ease in attaching the supply line, there is a removable cover on the terminal box. A wiring diagram is attached to the rear panel of each unit.

IMPORTANT: This appliance must be electrically grounded in full accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the Canadian Electrical Code C22.1 or with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-latest edition (whichever is applicable).

GAS CONNECTION

A 3/4" NPT gas connection is required along the left side of the unit.

It is recommended the a sediment trap (drip leg) be installed in the gas supply line. If the gas pressure exceeds 14" water column, a pressure regulator must be installed, to provide a maximum of 14" water column gas pressure to the gas control valve.

Connect the gas supply piping to the input side of the gas control valve. Location and pressure data are shown on the specification sheet. Installation must be in accordance with local codes and/or the National Fuel Gas Code ANSI Z233.1-latest edition (USA) or Installation Codes for Gas Burning Appliances and Equipment CAN/CGA-B149.1 and B149.2 (Canada). Use a gas pipe joint compound which is resistant to L.P. gas. Test all pipe joints for leaks with soap and water solution. Ensure that the gas pressure regulator is set for the manifold pressure indicated on the gas rating plate.

WATER CONNECTIONS (OPTIONAL)

A 3/8" NPT cold water line and a 3/8" NPT hot water line are required for the fill faucet.

VENTILATION

A gas skillet must be installed in a location in which the facilities for ventilation permit satisfactory combustion of gas and proper venting. Proper ven-

3. Ces appareils doivent être installés sous un système de ventilation adéquat. Voir les sections intitulées VENTILATION et ALIMENTATION D'AIR pour plus de renseignements.

4 Se conformer aux dégagements indiqués sur la feuille de spécifications. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace entre le poêle à frire et le mur arrière. Vérifier le dégagement du haut pour permettre de relever le couvercle à charnières.

5. Niveler le poêle à frire à l'aide des pattes ajustables en acier inoxydable. Utiliser un niveau à bulle d'air et niveler l'appareil dans quatre directions; à l'avant et à l'arrière et sur les côtés gauche et droit. Affermir les pattes ajustables au plancher et sceller les joints avec un enduit d'étanchéité de silicone.

6. POUR VOTRE SÉCURITÉ: Éloigner tout produit combustible de cet appareil.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Un fil et une prise sont fournis avec chaque appareil: 120 volts, simple phase, 1.0 amps.

MISE EN GARDE
Directives pour la mise-à-la-terre

Cet appareil est muni d'une prise à trois branches(mise-à-la-terre) pour votre protection contre les risques de chocs et devrait être branchée directement dans un réceptacle à trois branches, dont la mise-à-la-terre est correctement reliée. Ne pas couper ou enlever la mise-à-la-terre de cette prise.

Une entrée de service séparée de 15 amps doit être prévue. Pour l'usage du 120V, chaque poêle à frire est équipé d'un fil électrique avec une prise à trois branches lequel convient à tout réceptacle standard 120 volts à trois branches avec mise-à-la-terre.

Lorsqu'un appareil est commandé et fabriqué pour du 208/240 volts, la ligne d'alimentation doit être raccordée aux bornes pour fils électriques situées à l'intérieur de la boîte de bornes. Le couvercle de la boîte de bornes est amovible pour faciliter le raccordement de la ligne d'alimentation. Un diagramme électrique se retrouve à l'arrière de chaque appareil.

IMPORTANT: Cet appareil doit être muni d'une mise-à-la-terre électrique conforme aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au Code Électrique Canadien C22.1 ou avec le Code Électrique National ANSI/NFPA No. 70-dernière édition (celui s'appliquant).

RACCORDEMENT DU GAZ

Un raccordement 3/4" N.P.T. est requis le long du côté gauche de l'appareil.

Il est recommandé qu'une trappe de sédimentation (égouttement) soit installée dans la ligne d'alimentation. Si la pression de gaz excède 14" de colonne d'eau, un régulateur de pression doit être installé pour fournir une pression de gaz maximale de 14" de colonne d'eau à la soupape de contrôle du gaz.

Raccorder le tuyau d'alimentation du gaz au côté entrée de la soupape de contrôle du gaz. Les données pour la pression et l'endroit sont indiquées sur la feuille de spécifications. L'installation doit être conforme aux codes locaux et/ou au Code National de Gaz ANSI Z233.1-dernière édition (É.-U.) ou aux Codes d'Installation pour Appareils et Équipement au Gaz: CAN/CGA-B149.1 et B149.2 (Canada). Utiliser un composé pour joints de canalisation de gaz résistant au gaz propane. Tester tous les joints avec une solution savonneuse afin de détecter les fuites. S'assurer que le régulateur

tilation is imperative for good operation of the appliance. The ideal method of ventilating a gas skillet is the use of a properly designed ventilating canopy, which should extend at least 6" (152mm) beyond all sides of the appliance (except against a wall, if the canopy is a wall installation). This is usually part of a mechanical exhaust system.

Further information can be obtained by referring to the U.S.A. National Fire Protection Association's NFPA96 regulations. These standards have also been adopted by the National Building Code in Canada.

AIR SUPPLY

1. Appliances shall be located so as not to interfere with proper circulation of air within the confined space. All gas burners require sufficient air to operate.

2. Large objects should not be placed in front of the appliance which might obstruct the sir flow through the front. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

3. Do not permit fans to blow directly at the appliance and wherever possible avoid open windows adjacent to the appliance sides and back; also wall type fans which create air cross-currents within the room.

START UP PROCEDURE

This appliance has been factory tested and adjusted under ideal conditions but, rough handling, low gas pressure, altitude or variations in gas characteristics may require fine adjustment.

All units are equipped with fixed orifices and do not require primary air adjustment.

LIGHTING INSTRUCTIONS

NOTE: This appliance is equipped with a direct spark ignition system. Ensure gas and electrical supply to the appliance, are in the 'ON' position.

1. Turn the main manual gas valve to the 'ON' position.

2. Turn power switch to the 'ON' position.

3. Set thermostat to desired temperature.

4. If ignition fails and/or the control system goes into lockout, set power switch to the 'OFF" position.

5. Wait 5 minutes then repeat steps 1 through 3. If the problem persists, have a qualified serviceman check the system.

6. To shutdown system, turn power switch and main manual gas valve to the 'OFF' position.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Ensure gas and electrical supply to the appliance are in the 'ON' position.

2. Turn power switch to the 'ON' position. The green pilot light will indicate power is on. Wait one minute to allow flame sensor to heat up.

3. <u>PowerTilt</u>

   Cleveland skillets are equipped with an electric power tilt mechanism for raising and lowering the frypan. To raise frypan, raise the cover and press up on the tilt switch. To lower frypan, press down on the tilt switch.

   <u>Manual Tilt</u>

   Cleveland skillets can also be equipped with the optional manual tilt mechanism for raising and lowering the frypan. To raise frypan, raise the cover and turn the wheel clockwise. To lower frypan, push in on the lever located behind the wheel.

4. FOR YOUR SAFETY, this skillet is also equipped with a power interrupter which automatically shuts off the gas supply to the

de pression de gaz est réglé pour la pression du collecteur indiquée sur la plaque signalétique du gaz.

RACCORDEMENTS DE L'EAU (OPTIONNEL)

Une ligne d'alimentation 3/8" N.P.T. pour eau froide et une ligne d'alimentation 3/8" N.P.T. pour eau chaude sont requises pour le robinet de remplissage.

VENTILATION

Un poêle à frire au gaz doit être installé dans un endroit propice à des conditions de ventilation permettant une combustion satisfaisante du gaz et une aération adéquate. Une ventilation adéquate est essentielle pour assurer un bon fonctionnement de l'appareil. L'utilisation d'une hotte de ventilation bien conçue demeure la méthode idéale de ventilation pour un poêle à frire; la hotte devrait excéder de tous les côtés de l'appareil d'au moins 6" [152m] (excepté contre un mur, si la hotte est installée au mur). La hotte fait normallement partie d'un système d'évacuation mécanique.

De plus amples informations peuvent être obtenues en consultant les règlements NFPA96 de l'Association Nationale Américaine de Protection d'Incendie. Ces normes ont aussi été adoptées par le Code National du Bâtiment au Canada.

ALIMENTATION D'AIR

1. Les appareils devront être placés de façon à ne pas intervenir dans la circulation de l'air à l'intérieur de l'espace restreint. Tous les brûleurs au gaz exigent suffisamment d'air pour leur fonctionnement.

2. Des objets de grandes dimensions qui pourraient obstruer la circulation d'air de l'appareil ne devraient pas être placés devant l'appareil.

3. Ne pas diriger des ventilateurs directement sur l'appareil, et lorsque possible, éviter d'ouvrir les fenêtres adjacentes sur les côtés et à l'arrière de l'appareil; éviter aussi les ventilateurs de type mural qui causent des courants d'air à l'intérieur de la pièce.

PROCÉDURE DE MISE EN MARCHE

Cet appareil a été testé en usine et ajusté sous des conditions idéales mais une manutention brutale, une basse pression de gaz, altitude ou variations dans les caractéristiques du gaz peuvent demander un léger ajustement.

Tous les appareils sont munis d'orifices fixes et ne requierrent aucun ajustement de l'air primaire.

DIRECTIVES D'ALLUMAGE

NOTE: Cet appareil est muni d'un système d'allumage par étincelle directe.

S'assurer que le gaz et l'alimentation du courant électrique jusqu'à l'appareil sont à la position "ON".

1. Tourner la soupape à gaz manuelle principale à la position "ON".

2. Tourner le commutateur de courant à la position "ON".

3. Régler le thermostat à la température désirée.

4. Si l'allumage échoue et/ou le système de contrôle se place en arrêt, régler le commutateur de courant à la position "OFF".

5. Attendre 5 minutes et ensuite répéter les étapes 1 à 3. Si le problème persiste, faire vérifier le système par un technicien qualifié.

6. Pour arrêter le système, tourner le

burners whenever the skillet is raised more than 1/2" (13mm).

IMPORTANT: Before commencing to cook, ensure frypan is in the lowered position by pressing down on the tilt switch. Ensure cover is raised first.

5. To preheat, set thermostat to desired cooking temperature. The amber pilot light will cycle on and off with the thermostat.

6. Allow skillet to preheat for approximately 15-30 minutes.

7. Once preheated, insert product in skillet and adjust thermostat to required cooking temperature.

8. If desired, once product has cooked, it can be held prior to serving at a lower temperature setting.

9. When cooking is completed, set thermostat and power switch to the 'OFF' position.

10. The best time to clean the skillet is immediately after use, once skillet has cooled down. Refer to section titled CLEANING INSTRUCTIONS.

OPERATING SUGGESTIONS

1. Turn power switch to the 'OFF' position when skillet is not in use.

2. Clean skillet as soon as possible after cooking.

3. Allow skillet to preheat before adding product.

4. Always lift the spring assist cover before activating the tilt mechanism.

5. During an electrical power interruption, turn power switch to the 'Off' position. This unit cannot be made to operate without electrical power.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

NOTE: ANY MAINTENANCE OR SERVICE INVOLVING DISSASSEMBLY OF COMPONENTS SHOULD BE MADE BY A QUALIFIED SERVICE TECHNICIAN. ENSURE GAS, ELECTRICAL AND WATER SUPPLY (IF APPLICABLE) TO THE APPLIANCE ARE SHUT OFF.

You have purchased the finest commercial cooking equipment available anywhere. Like any other fine, precision built piece of equipment it should be given regular care and maintenance.

Periodic inspections by your dealer or a qualified service agency are recommended to check temperatures, adjustments and ensure moving parts are operative. Whenever possible, avoid overheating idle equipment as this us the primary cause for increased service costs.

When corresponding with the factory or your equipment dealer regarding service problems or replacement parts, be sure to refer to the particular unit by the correct model number (including prefix and suffix letters and numbers) and the serial or code number. The rating plate affixed to the unit contains this information.

"REGULAR MAINTENANCE ENSURES PEAK PERFORMANCE".

CLEANING INSTRUCTIONS

A regular daily cleaning program should be followed to maintain your skillet's efficient performance and minimize service calls. At the end of each day's operation, the following steps are recommended:

1. Turn power switch to the 'OFF' position.

2. Skillet should be cleaned after each use, as soon as possible after cooking. CAUTION: Ensure skillet has cooled down.

commutateur de courant et la soupape à gaz manuelle principale à la position "OFF".

DIRECTIVES DE FONCTIONNEMENT

1. S'assurer que les alimentations de gaz et électrique de l'appareil sont à la position "ON".

2. Tourner le commutateur de courant à la position "ON". La lumière verte de la veilleuse indiquera que l'électricité est en fonction. Attendre une minute pour permettre au capteur de flamme de se réchauffer.

3. Inclinaison Électrique

   Les poêles à frire Cleveland sont munis d'un mécanisme d'inclinaison électrique pour relever et abaisser la cuvette. Pour relever la cuvette, lever le couvercle et pousser vers le haut sur le commutateur d'inclinaison. Pour abaisser la cuvette, pousser vers le bas sur le commutateur d'inclinaison.

   Inclinaison Manuelle

   Les poêles à frire Cleveland peuvent être munis dumécanisme d'inclinaison manuelle (en option) pour relever ou abaisser la cuvette. Pour relever la cuvette, lever le couvercle et tourner la roue dans le sens d'une horloge. Pour abaisser la cuvette, pousser sur le levier situé à l'arrière de la roue.

4. POUR VOTRE SÉCURITÉ, ce poêle à frire est aussi muni d'un interrupteur de courant lequel coupe l'alimentation de gaz aux brûleurs lorsque la cuvette est relevée plus de ½" (13mm).

   IMPORTANT: Avant de débuter la cuisson, s'assurer que la cuvette est à la position abaissée en appuyant sur le commutateur d'inclinaison. S'assurer que le couvercle est d'abord relevé.

5. Pour réchauffer, régler le thermostat au degré de cuisson désiré. La lumière ambre de la veilleuse alternera "marche/arrêt" avec le thermostat.

6. Permettre au poêle à frire de se réchauffer pendant environ 15-30 minutes.

7. Après le réchauffement, insérer le produit dans la cuvette et ajuster le thermostat au degré de cuisson requis.

8. Si désiré, après que le produit est cuit, il peut être gardé à un degré plus bas jusqu'au moment de servir.

9. Lorsque la cuisson est complétée, régler le thermostat et le commutateur de courant à la position "OFF".

10. Le meilleur moment pour nettoyer le poêle à frire est immédiatement après usage, lorsque la cuvette a refroidi. Voir la section intitulée DIRECTIVES DE NETTOYAGE.

SUGGESTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

1. Tourner le commutateur de courant à la position "OFF" lorsque le poêle à frire n'est pas utilisé.

2. Nettoyer le poêle à frire aussitôt que possible après la cuisson.

3. Permettre au poêle à frire de se réchauffer avant d'ajouter un produit.

4. Toujours relever le couvercle à charnières avant d'activer le mécanisme d'inclinaison.

5. Au cours d'une panne de courant électrique, tourner le commutateur de courant à la position

3. For general purpose cleaning, use a soft cloth with mild detergent and warm water. A sponge, non-abrasive scouring pad or a fibre brush can also be used for this purpose.

4. To remove grease that has baked on, apply a non-abrasive cleanser to a damp cloth or sponge and rub cleanser on the metal in the direction of the polishing lines of the metal. NEVER RUB IN A CIRCULAR MOTION. Soil or burnt deposits which do not respond can usually be removed by rubbing the surface with Scotch-Brite scouring pads or stainless scouring pads. DO NOT USE ORDINARY STEEL WOOL.

5. Do not use grill stones. Heat tint can be removed by a vigorous scouring in the direction of the polish lines using Scotch-Brite scouring pads or a stainless scouring pad in combination with a non-abrasive cleanser.

6. Tomato and vinegar based products have a high acid content which could attack the stainless steel finish of the frypan. After cooking of such products, clean frypan interior with a baking soda and water solution. Use one tablespoon of baking soda per one gallon of water.

7. After cleaning, the skillet should be thoroughly rinsed with clean water and dried.

TILT MECHANISM LUBRICATION

The linear actuator (power tilt models), the hydraulic cylinder (manual tilt) and the bronze bushings are all self-lubricating and require no lubrication.

CALIBRATION INSTRUCTIONS

IMPORTANT: DO NOT ATTEMPT TO CALIBRATE THE THERMOSTAT.

The electronic thermostat supplied with this skillet has been precisely calibrated at the factory and should not require field calibration.

"OFF". Cet appareil ne peut fonctionner sans courant électrique.

DIRECTIVES D'ENTRETIEN

À NOTER: TOUT ENTRETIEN OU TOUTE RÉPARATION IMPLIQUANT LE DÉSASSEMBLAGE DES COMPOSANTES DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. DE PLUS, S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION DE GAZ, EAU ET COURANT ÉLECTRIQUE À L'APPAREIL EST COUPÉE.

Vous disposez maintenant du meilleur équipement de cuisson commerciale disponible. Cet appareil de haute qualité requiert une attention soignée et un entretien régulier.

Des inspections périodiques, par votre détaillant ou agent de service qualifié, sont recommandées afin de vérifier les températures, les niveaux d'ajustements et si toutes les pièces mobiles sont en bonne condition. Evitez tout surchauffage inutile qui cause souvent une hausse des frais de service.

Pour tous renseignements concernant le service et les pièces, veuillez référer au numéro de modèle (incluant tous les préfixes et suffixes) et au numéro de série ou code. Ces informations se retrouvent sur la plaque signalétique fixée à l'appareil.

"UN ENTRETIEN RÉGULIER ASSURE UN RENDEMENT INSURPASSABLE".

NETTOYAGE

Un programme de nettoyage journalier devrait être suivi afin de maintenir une performance efficace de votre poêle à frire et minimiser les appels de service. A la fin de chaque jour de fonctionnement, les étapes suivantes sont recommandées:

1. Tourner le commutateur de courant à la position "OFF".

2. Le poêle à frire devrait être nettoyé après chaque utilisation, aussitôt que possible après la cuisson.

   AVERTISSEMENT: S'assurer que le poêle a refroidi.

3. Pour un nettoyage général, utiliser un chiffon doux avec un détersif léger et de l'eau chaude. Une éponge, un tampon à récurer non-abrasif ou une brosse de fibres peuvent aussi être utilisés.

4. Pour enlever les dépôts de graisse brûlée, employer un chiffon humide ou une éponge et un détersif non-abrasif et frotter dans le sens de la texture du métal. NE JAMAIS FROTTER AVEC UN MOUVEMENT CIRCULAIRE. Les souillures et les particules d'aliments brûlés qui résistent peuvent habituellement être enlevées à l'aide d'un tampon Scotch-Brite ou d'un tampon pour acier inoxydable. NE JAMAIS UTILISER DE LAINE D'ACIER.

5. Ne pas utiliser de pierres pour grilles. Toute décoloration par la chaleur peut être enlevée en frottant vigoureusement dans le sens de la texture du métal avec un tampon Scotch-Brite, ou tampon pour acier inoxydable, et un détersif en poudre non-abrasif.

6. Les produits à base de tomates et de vinaigre ont un contenu d'acidité élevé qui pourrait attaquer le fini en acier inoxydable. Après la cuisson de ces produits, nettoyer l'intérieur avec une solution de soda à pâte et eau. Utiliser une cuillèrée à table de soda à pâte par gallon d'eau.

7. Après le nettoyage, la cuvette devrait être rincée complètement avec de l'eau propre et asséchée.

LUBRIFICATION DU MÉCANISME D'INCLINAISON

L'actuateur linéaire (modèles à inclinaison électrique) le cylindre hydraulique (inclinaison manuelle) et les roulements en bronze sont tous à lubrification automatique et ne demandent aucune lubrification.

DIRECTIVES DE CALIBRAGE

IMPORTANT: NE PAS TENTER DE CALIBRER LE THERMOSTAT.

Le thermostat électronique fourni avec ce poêle à frire a été calibré avec précision à l'usine et ne devrait nécessiter un calibrage sur place.

DON'T BE FOOLED BY GENERIC PARTS

Short term savings could create a major expense.
Please read the following points:

- The use of generic parts will void existing warranties.
- Agency certifications such as CSA, ASME/Bd., CGA, AGA, etc. are based on equipment using certified parts. The use of generic parts may conflict with certified specifications.
- The use of other than original manufacturer's authorized parts could invalidate possible insurance claims.
- Cleveland Range cannot stand behind equipment that has been modified with generic parts.

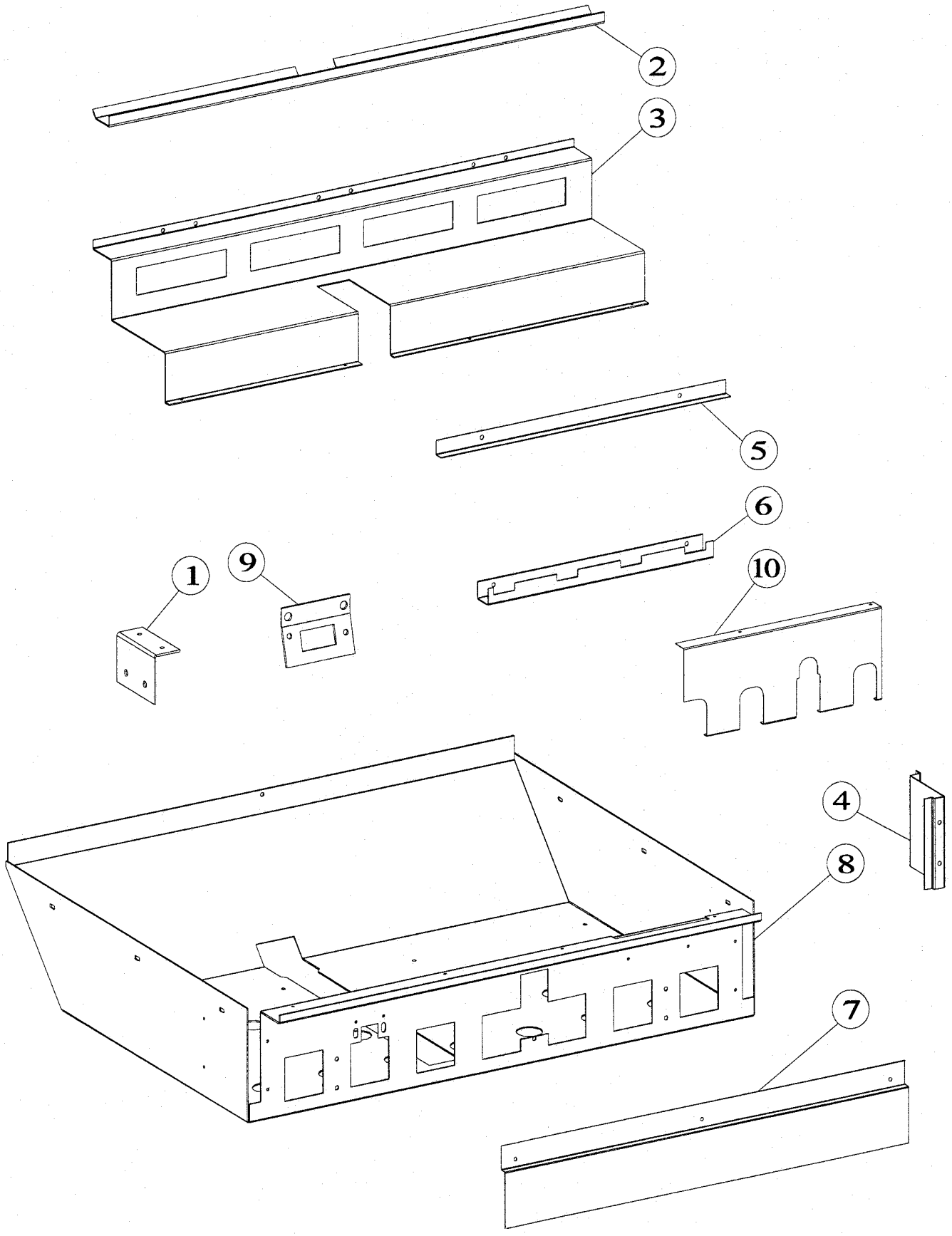
To ensure safe and depandable equipment, use only original manufacturer's authorized parts.

Please contact your ***AUTHORIZED SERVICE COMPANY*** for parts and service.

Use genuine CLEVELAND replacement parts.

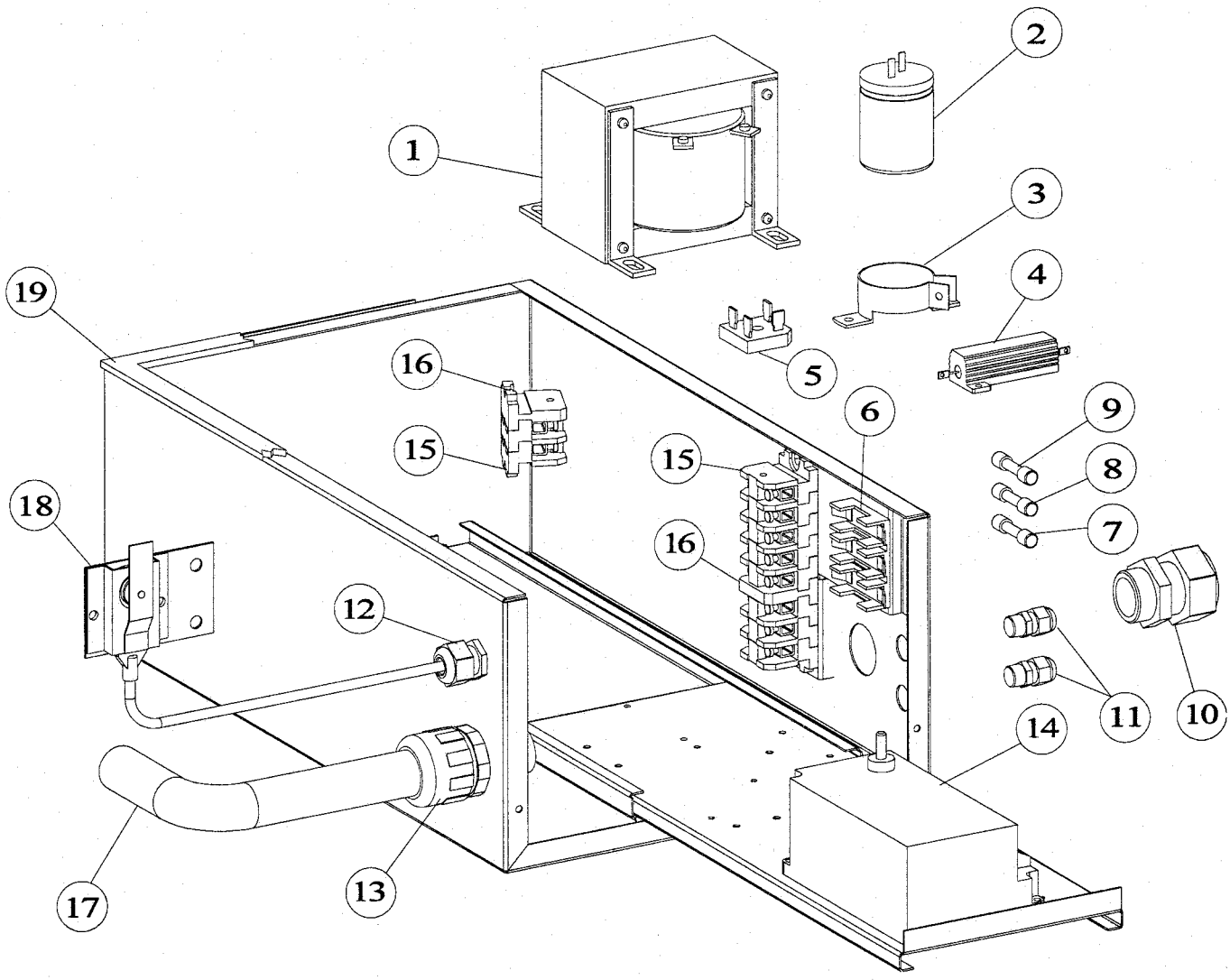
BURNER BOX ASSEMBLY

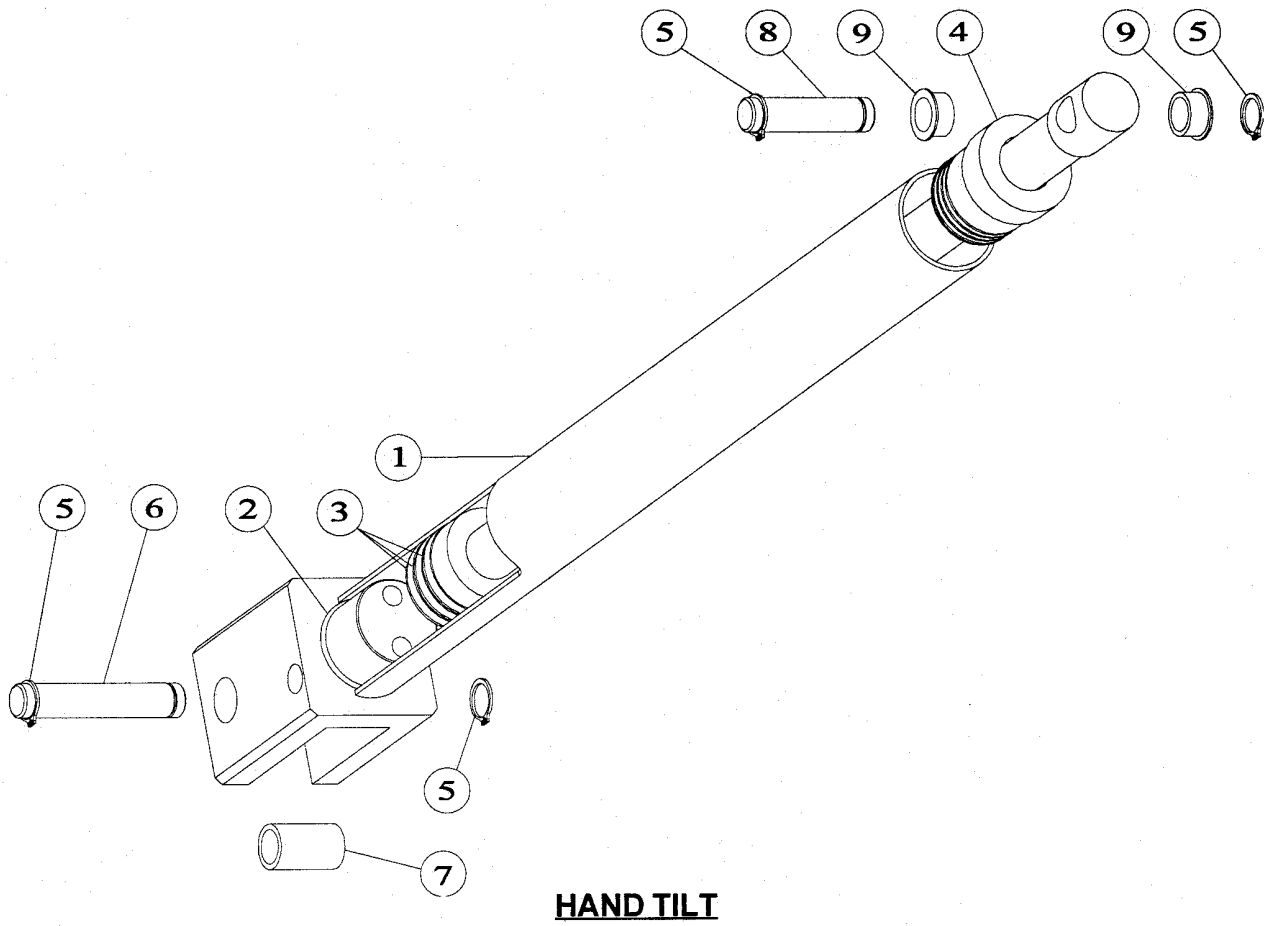
Item	Part No.	Description	Qty.
1	2359300	Back Top Mounting Bracket	2
2	2360101	Rear Combustion Seal - 40 Gal.	1
	2360100	Rear Combustion Seal - 30 Gal.	1
3	2342400	Burner Rest - 40 Gal.	1
	2342300	Burner Rest - 30 Gal.	1
4	071497-1-9	Inside Hinge Cover	2
5	2342602	Burner Tie Down - 40 Gal.	2
	2342600	Burner Tie Down R/H - 30 Gal.	1
	2342601	Burner Tie Down L/H - 30 Gal.	1
6	2360001	Secondary Burner Rest R/H - 40 Gal.	1
	2360000	Secondary Burner Rest L/H - 40 Gal.	1
	2359900	Secondary Burner Rest R/H - 30 Gal.	1
	2359800	Secondary Burner Rest L/H - 30 Gal.	1
7	2347800	Front Shield - 40 Gal.	1
	2347900	Front Shield - 30 Gal.	1
8	2342200	Burner Pan - 40 Gal.	1
	2342100	Burner Pan - 30 Gal.	1
9	2346900	Ignitor Mounting Bracket	1
10	2346500	Radiation Shield A - 40 Gal.	1
	2346600	Radiation Shield B - 40 Gal.	1
	2346700	Radiation Shield C - 30 Gal.	1
	2346800	Radiation Shield D - 30 Gal.	1


2
3
5
6
1
9
10
4
8
7

COMPONENT BOX

Item	Part No.	Description	Qty.
1	2075700	Transformer - Power Tilt - 120V	1
	2075700	Transformer - Power Tilt - 240V Dom.	1
	077190-2	Transformer - Power Tilt - 208V Exp.	1
	077190-4	Transformer - Power Tilt - 220V Exp.	1
	077190-2	Transformer - Power Tilt - 240V Exp.	1
	G03559-1	Transformer - Hand Tilt - 115V	1
	2283700	Transformer - Hand Tilt - 208/240V	1
2	1427305	Capacitor	1
3	2282100	Capicitor Clamp	1
4	1426600	Resistor	1
5	077145-2	Rectifier	1
6	2320702	Fuse Holder	1
7	2346300	Fuse 2.5A MDL 115V Power Tilt	1
	2346303	Fuse 1.5A MDL 208/240V Power Tilt	1
	2346304	Fuse .5A AGC 115V Hand Tilt	1
	2346305	Fuse .25A AGC 208/240V Hand Tilt	1
8	2346302	Fuse 15A MDA Power Tilt Only	1
9	2346301	Fuse 1.25A AGC	1
10	2147403	Liquid-Tight Fitting	1
11	2147400	Liquid-Tight Fitting	2
12	2147401	Liquid-Tight Fitting	1
13	2361500	Liquid-Tight Fitting	1
14	2329100	Ignition Module	1
15	050069	Terminal Block - Junction	8
		Terminal Block - Line	2
16	050070	Terminal End	1
17	2361700	Liquid-Tight Conduit	1
18	2348100	Sealed Switch	1
19	2383300	Cover Gasket	1

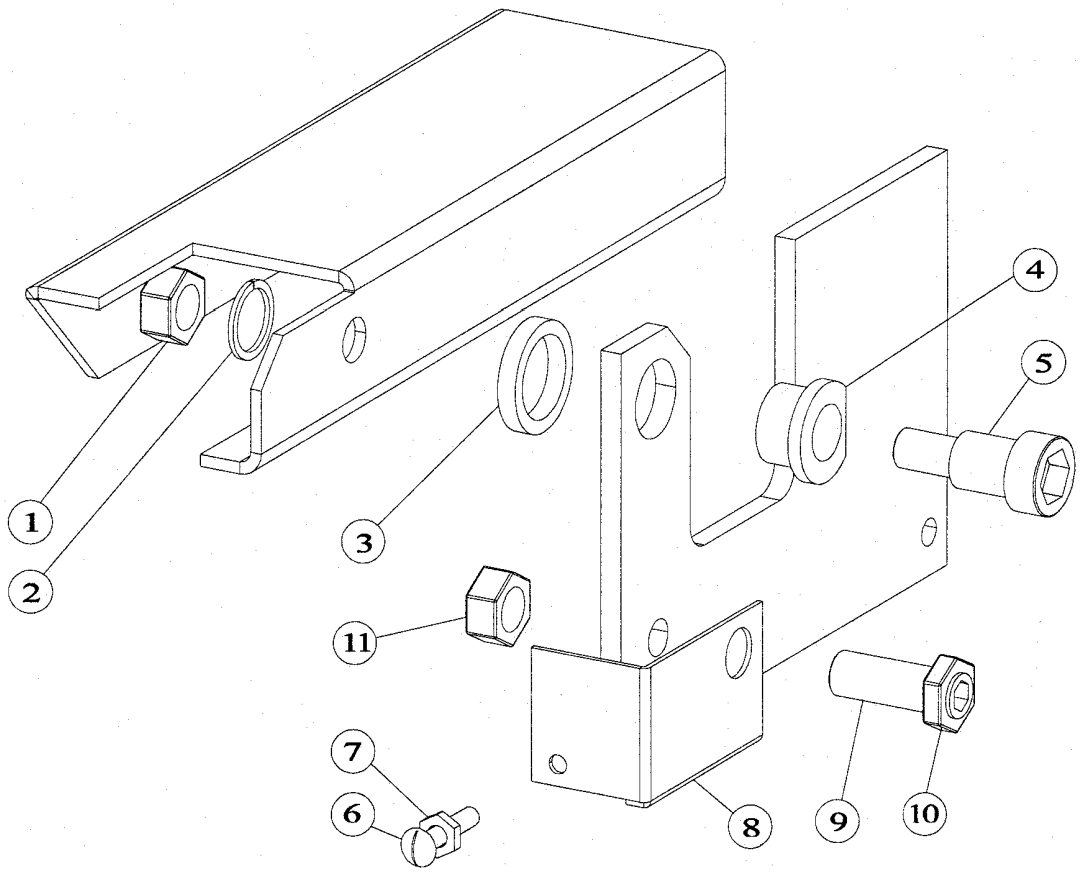

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
15
16
17
18
19



HAND TILT

Item	Part No.	Description	Qty.
*1	2381000	Hydraulic Cylinder	1
*2	2388400	"O" Ring	1
*3	2388300	"U" Cup	3
*4	2388500	Top Bearing	1
5	2376502	Retaining Ring	4
6	2376500	Actuator Pin (Front)	1
7	2357500	Sleeve Bearing	1
8	2376501	Actuator Pin (Rear)	1
9	2357400	Flange Bearing	2

* - Part No.'s 1, 2, 3, 4 purhased as assembly 2381000

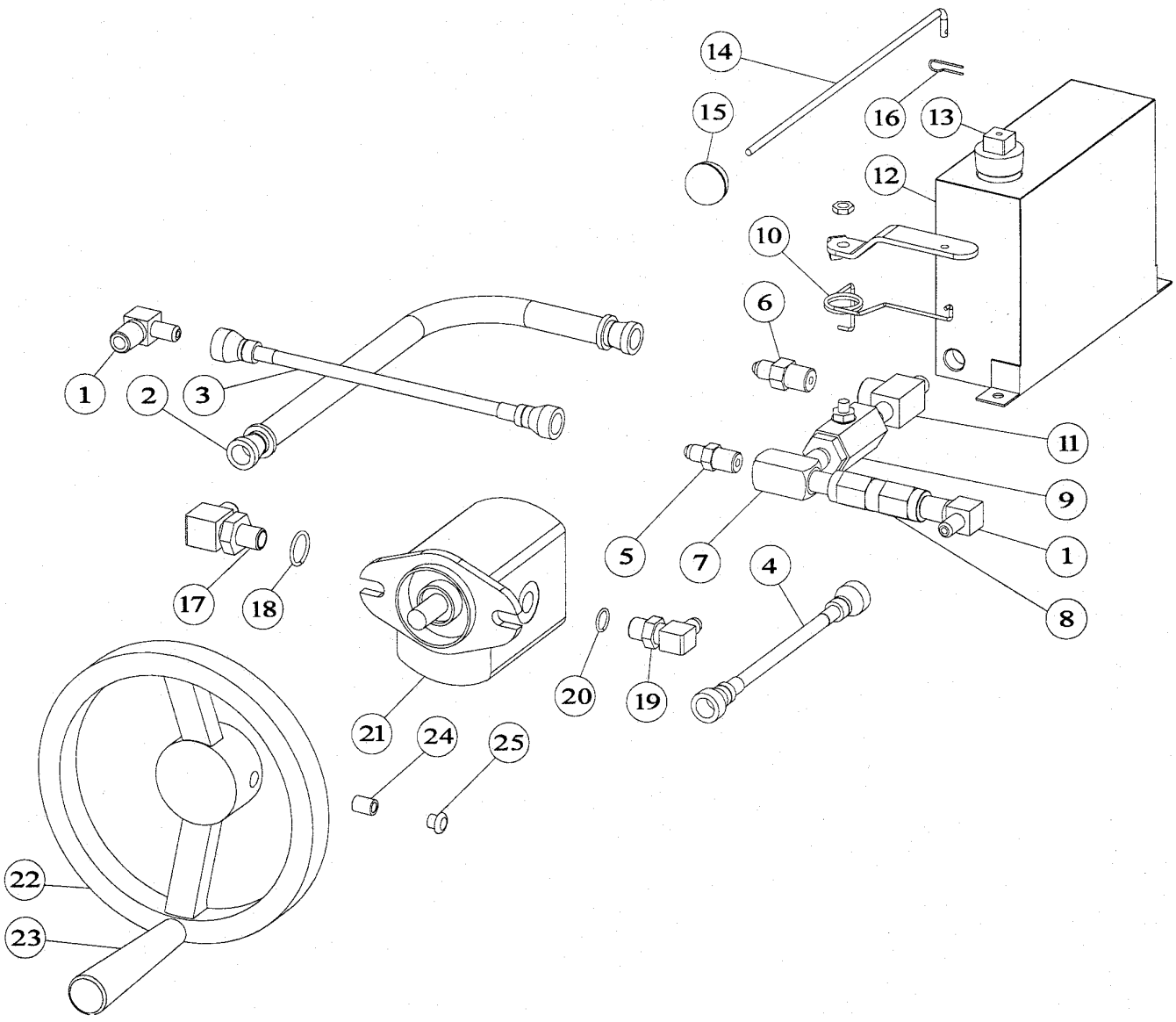


PAN HINGE

Item	Part No.	Description	Qty.
1	F424	Lock Nut 1/2-13 S.S.	2
2	F257	Lock Washer 1/2-13 S.S.	2
3	078248-1	Spacer	2
4	G02925-2	Bushing	2
5	F59	Bolt 1/2-13 x 3/4"	2
6	F183	Truss Head Screw 8-32 x 1 S.S.	1
7	F237	Hex Nut 8-32 S.S.	1
8	2354199	Striker Plate Assy	1
9	F359	Set Screw 1/2-13 x 1-3/4	1
10	F358	Hex Jam Nut 1/2-13	1
11	F246	Hex Nut 1/2-13 S.S.	1

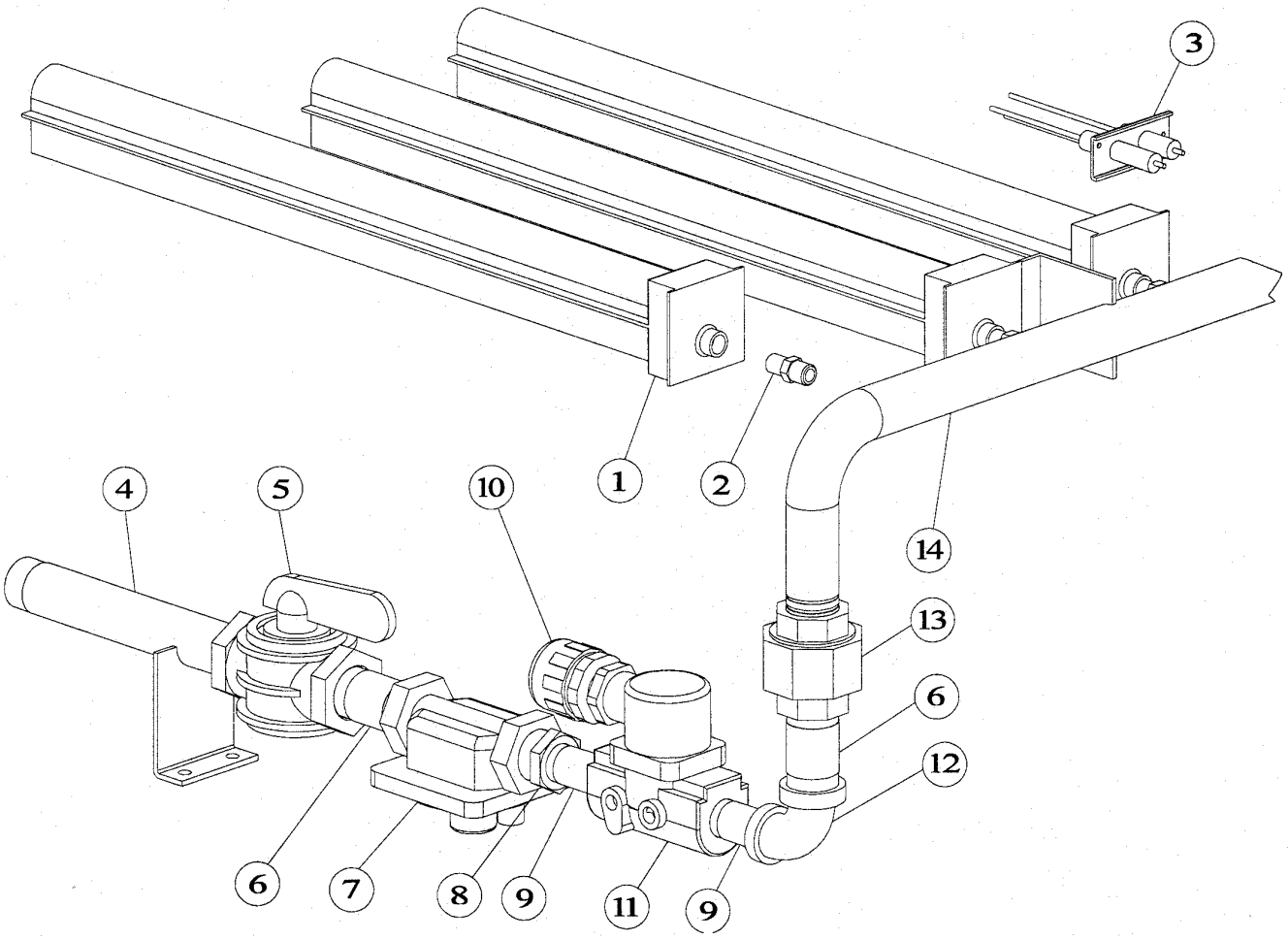
HYDRAULIC TILT ASSEMBLY

Item	Part No.	Description	Qty.
1	2379100	Hydraulic Adaptor	2
2	2379600	Hydraulic Hose Assy	1
3	2379501 2379502	Hydraulic Hose Assy 30 Gal. Hydraulic Hose Assy 40 Gal.	1 1
4	2379500	Hydraulic Hose Assy	1
5	2379000	Hydraulic Adaptor	1
6	2379001	Hydraulic Adaptor	1
7	2378901	Tee F/M/M	1
8	2379400	Check Valve	1
9	2379300	Ball Valve c/w Handle and Nut	1
10	2382700	Valve Return Spring	1
11	2378900	Tee M/F/M	1
12	2375699	Oil Tank Assy	1
13	2250700	Plug (Drilled)	1
14	2376200	Link Rod	1
15	078279-1	Ball Knob	1
16	F430	Hitch Pin	1
17	2379201	"O" Ring Boss 90°	1
18	2379203	"O" Ring .644"	1
19	2379200	"O" Ring Boss	1
20	2379202	"O" Ring .468"	1
21	2378800	Hydraulic Pump	1
22	078072-6P	Handwheel	1
23	078108-1P	Revolving Handle	1
24	F212	Hex Screw	1
25	02973-4	Heyco Plug	1


14
15
16
13
12
10
6
1
2
3
11
9
5
7
4
1
8
17
18
20
19
21
24
25
22
23

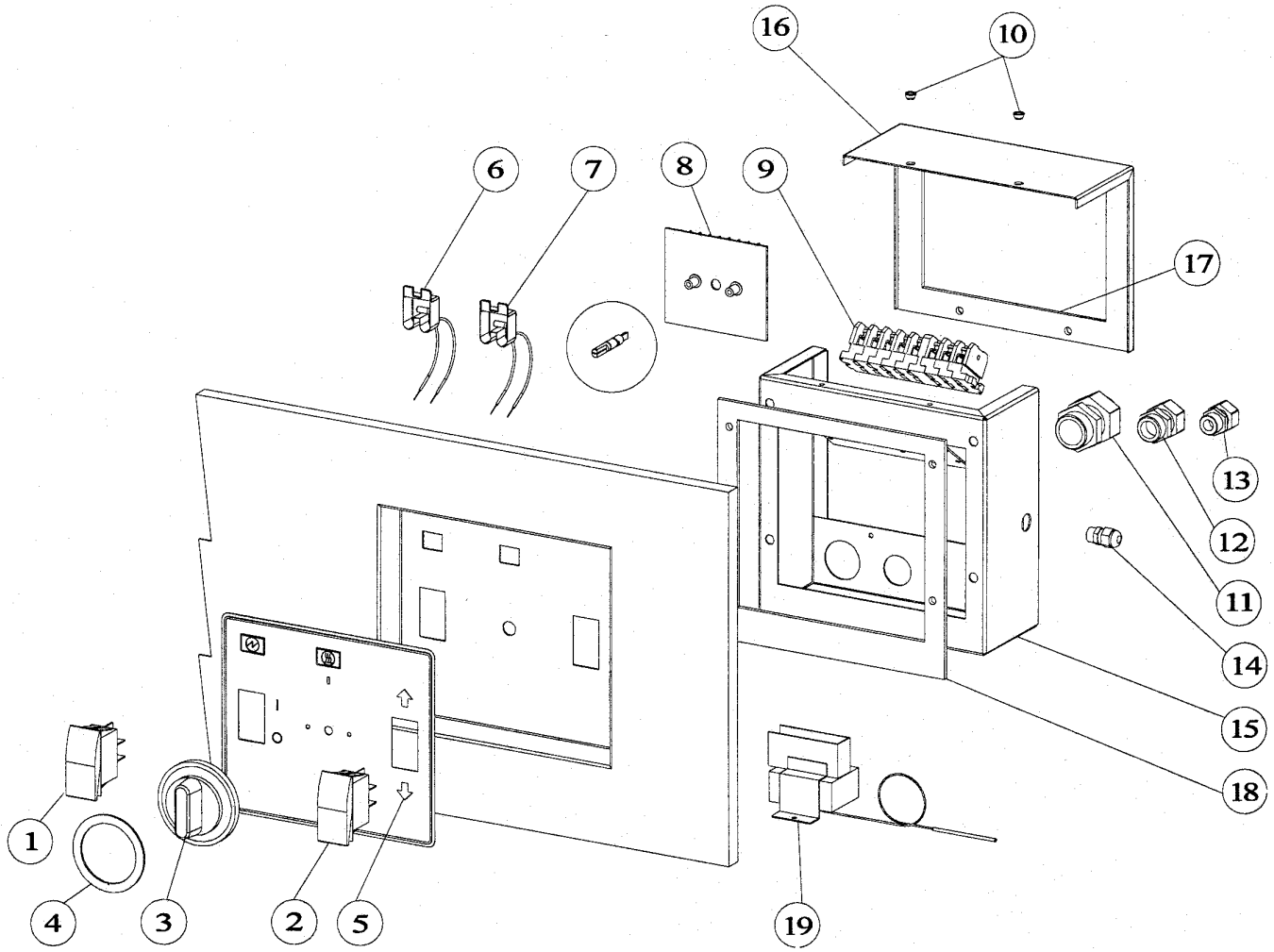
MANIFOLD ASSY

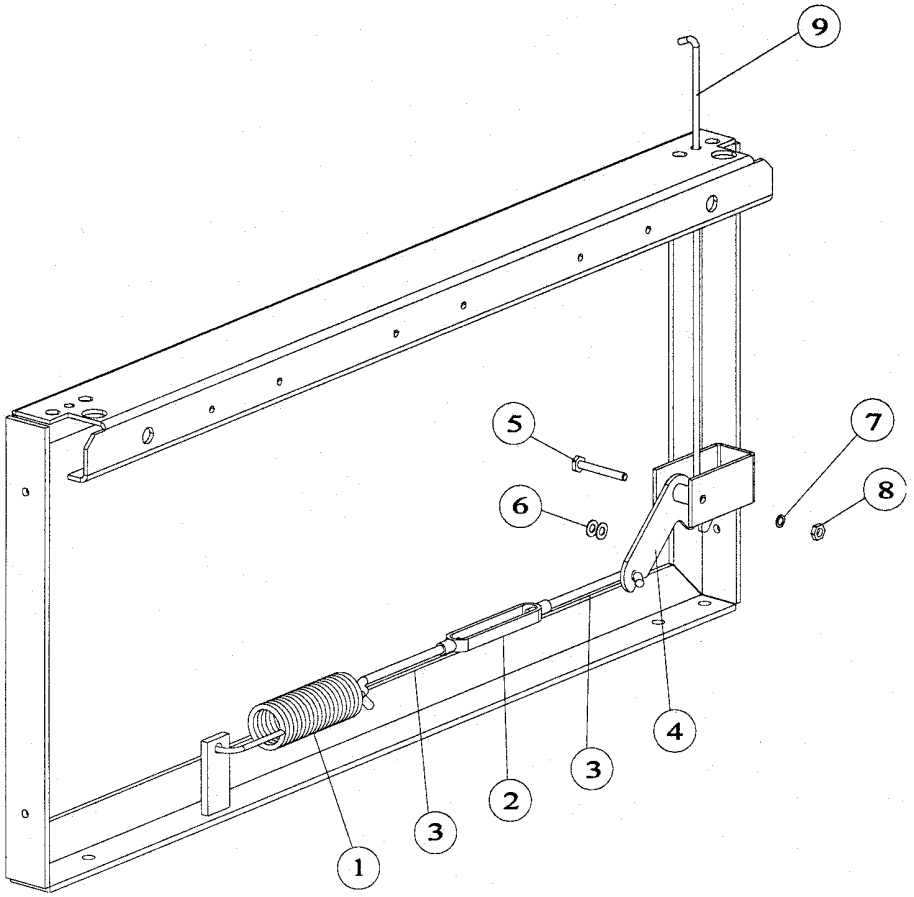
Item	Part No.	Description	Qty.
1	076129-1	Burner - 40 Gal.	10
		Burner - 30 Gal.	7
2	03056	Orifice Fitting (Specify Gas) - 40 Gal.	10
		Orifice Fitting (Specify Gas) - 30 Gal.	7
3	1415200	Spark Electrode	1
4	2363599	Nipple Plate Assy	1
5	G01518-1	Shut-Off Valve	1
6	G01738-14	Nipple 3/4" NPT	2
7	2127502	Gas Regulator - Natural	1
	2127500	Gas Regulator - LP	1
8	G01918-5	NPT Bushing 3/4" x 1/2"	1
9	1004642	Nipple 1/2" NPT x 2"	2
10	2361500	Liquid-Tight Fitting	1
11	2345700	Gas Solenoid	1
12	G01474-9	Elbow 90° 3/4" x 1/2"	1
13	1026905	Union 3/4" NPT	1
14	2339799	Manifold - 40 Gal.	1
		Manifold - 30 Gal.	1


3
1
2
4
5
10
14
13
6
12
6
7
8
9
11
9

CONTROL PANEL

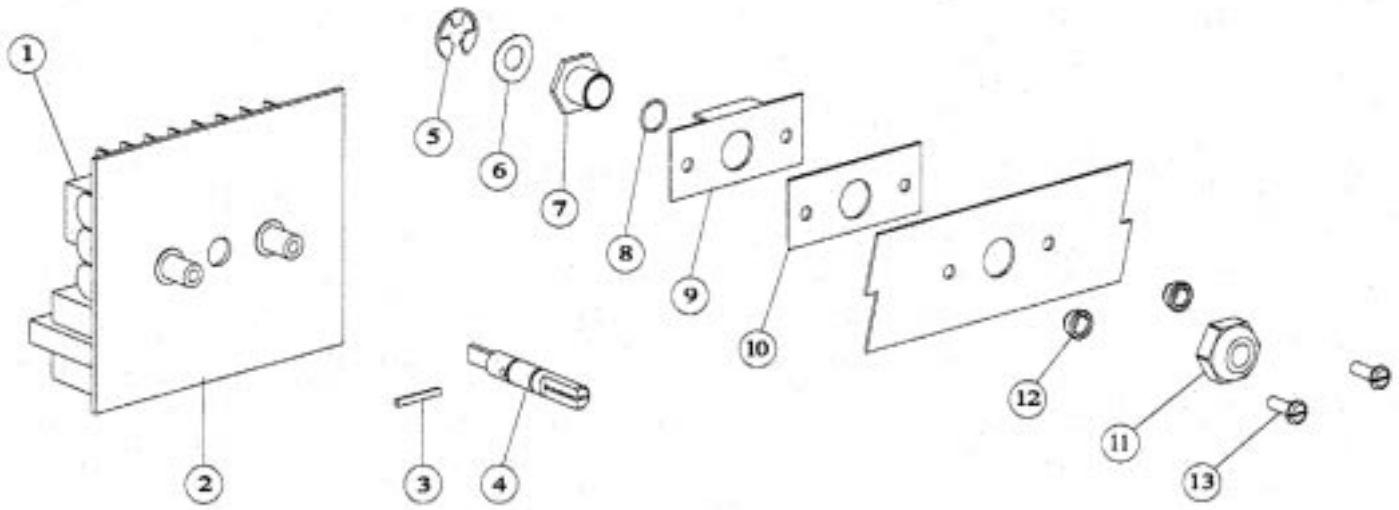
Item	Part No.	Description	Qty.
1	2343500	Power Switch	1
2	2343501	Tilt Switch (Power Tilt Only)	1
3	2138700	Dial	1
4	2360701	Dial Insert °C	1
	2360700	Dial Insert °F	1
5	23480	Graphic Overlay (Specify Model)	1
6	23561	Indicator Light - Green (Specify Voltage)	1
7	2356102	Indicator Light - Amber	1
8	2142002	Electronic Thermostat	1
9	050069	Terminal Block	8
	050070	Terminal End	1
10	F419	Sealer Washer	4
11	2147403	Liquid-Tight Fitting 5/8"	1
12	2147402	Liquid-Tight Fitting 3/8"	1
13	2147401	Liquid-Tight Fitting 5/16" (Power Tilt Only)	1
14	2147400	Liquid-Tight Fitting 3/16"	1
15	2352899	Control Box Assy - Power Tilt	1
	2352898	Control Box Assy - Hand Tilt	1
16	2353100	Control Box Cover	1
17	2383200	Control Cover Gasket	1
18	2357900	Neoprene Gasket	1
19	2300600	High Limit	1


16
10
6
7
8
9
17
13
12
11
14
15
18
1
4
3
2
5
19



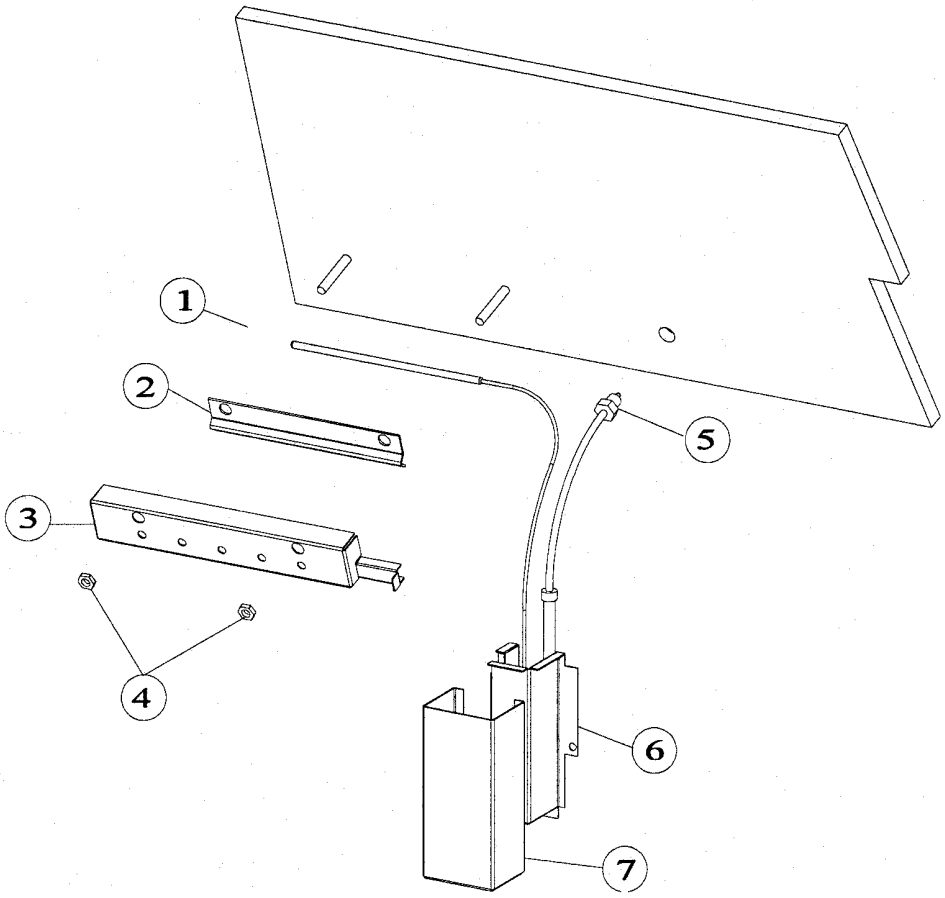
SPRING ASSY

Item	Part No.	Description	Qty.
1	2360600	Spring	2
2	2381700	Turnbuckle Body	2
3	2374900	Connecting Rod R/H Thread	1
	2374901	Connecting Rod L/H Thread	1
4	2372799	Bell Crank Assy R/H	1
	2372798	Bell Crank Assy L/H	1
5	F299	Bolt 1/4-20 x 1/2" Shoulder	2
6	F112	Flat Washer 3/8" I.D.	4
7	F255	Lock Washer 1/4" I.D.	2
8	F239	Nut 1/4-20 S.S.	2
9	2372400	Bell Crank Hook	2



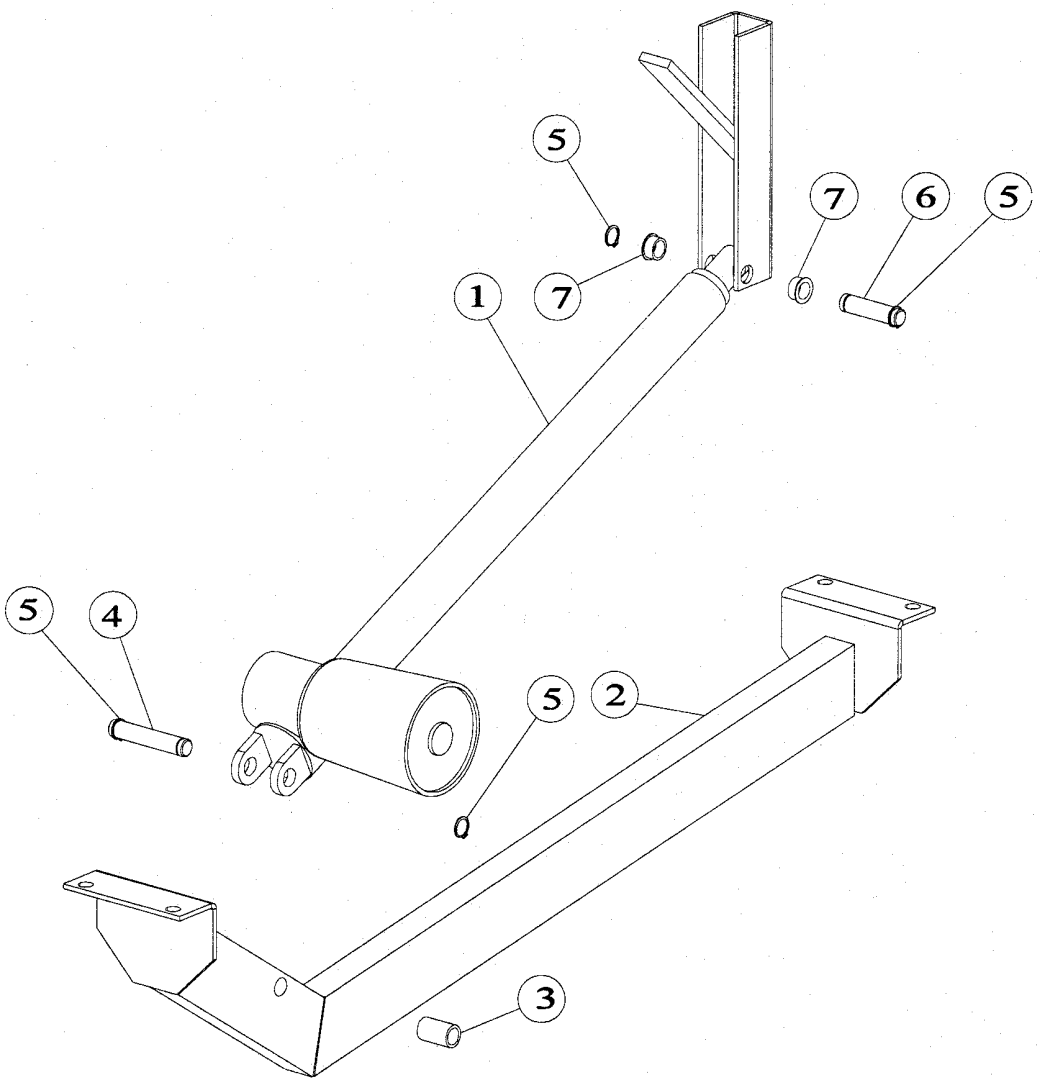
SHAFT ASSY

Item	Part No.	Description	Qty.
1	2142002	Electronic Thermostat	1
2	2159300	Insulator - Thermostat	1
3	2167000	Spring Tension Pin	1
4	2166800	Potentiometer Shaft	1
5	2167200	Retaining Ring	1
6	2167100	Bowed Spring Washer	1
7	2167300	Panel Bearing Assy	1
8	2382800	Retaining Spring	1
9	2166900	Stop Plate	1
10	2358600	Stop Plate Spacer	1
11	2358200	Rotary Shaft Seal	1
12	F419	Sealer Washer	2
13	F163	Screw 6-32 x 3/8	2



PLATE

Item	Part No.	Description	Qty.
1	2300600	Hi-Limit	1
2	2353900	Bulb Clamp	1
3	2354099	Bulb Shield Assy	1
4	F95	Nut	1
5	2345100	RTD Sensor	1
6	2344900	Shield Liner	1
7	2345000	Shield	1



ACTUATOR

Item	Part No.	Description	Qty.
1	2346100	Actuator	1
2	2337499	Actuator Mounting Bracket Assy	1
3	2357500	Sleeve Bearing	1
4	2376500	Actuator Pin (Front)	1
5	2376502	Retaining Ring	4
6	2376501	Actuator Pin (Rear)	1
7	2357400	Flange Bearing	2